Rezept

Rehrücken mit Morcheln

Ein Rezept von Rehrücken mit Morcheln, am 19.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
1 Stange	Lauch
1	Knoblauchzehe
100 g	Butter
	Salz
6-8	getrocknete Morcheln
6 EL	Preiselbeeren (aus dem Glas)
2	Möhren
12	Wacholderbeeren
4 Scheiben	durchwachsener Räucherspeck (etwa 75 g)
1	küchenfertiger Rehrücken (etwa 2 kg)
	Pfeffer
300 g	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und Möhren schälen, den Lauch putzen und gründlich waschen, alles grob zerteilen. Die Wacholderbeeren zerdrücken, den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Den Speck in Streifen schneiden. Die Butter schmelzen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

2. Den Rehrücken mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Knoblauch einreiben. In einen Bräter legen und mit der flüssigen Butter beträufeln. Das Gemüse und die Morcheln um den Braten verteilen, den Speck darüber streuen und 1/2 l Wasser angießen. Im heißen Ofen (Mitte) 1 Std. 20 Min. braten, zwischendurch öfter mit dem Bratensaft begießen.

3. Den Bratenfond samt Speck in einen Topf gießen, das Gemüse dazupassieren. Die saure Sahne unterrühren und erwärmen.

4. Das Rehfleisch vom Knochen lösen, in dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte mit den Preiselbeeren anrichten. Die Morchelsauce dazu reichen.